

Médailon de langouste comme sur l'île de beauté



Ingrédients pour 6 personnes :

3 queues de langouste surgelées, sel, vinaigre

Pour la sauce :

200g de crevettes roses, ½ litre de lait, ½ litre de crème, un trait d'alcool de myrte

Pour la garniture :

2 blancs de poireau, 200g de pâtes à la farine de châtaigne, beurre, sel, sucre

La sauce :

Cuire 10mn les crevettes avec le lait et la crème pendant 20mn.

Mixer l'ensemble et filtrer finement.

Filtrer et ajouter l'alcool de myrte.

La garniture :

Cuire les pâtes dans peu d'eau avec un peu de sel et 1 cuillère de beurre.

Couper les blancs de poireau en carrés de 1cm. Laver soigneusement pour enlever toute la terre qui pourrait être présente entre les couches du poireau. Glacer à blanc les poireaux en les cuisant à feu vif dans très peu d'eau, sel, sucre, beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau. Ajouter aux pâtes

Les langoustes :

Porter une casserole d'eau à ébullition. Ajouter une cuillère de sel et un gros trait de vinaigre.

Plonger les queues de langouste préalablement décongelée.

Laisser cuire hors du feu 15mn et égoutter les queues.

Décortiquer les langoustes à l'aide d'une paire de ciseaux.

Retirer le boyau central et couper chaque queue en 6 médaillons.

Les réchauffer doucement en les enrobant d'une cuillère de beurre fondu.

Attention à ne pas durcir la chair par trop de chaleur.

Finition :

Placer les poireaux et pâtes au centre des assiettes.

Poser les médaillons dessus et napper de sauce.